

Press Release

2025年8月19日

南紀白浜マリオットホテル
和歌山県産のみかんを随所に味わえるイブニングハイティー付き
わかやまミカンナイトステイ
宿泊プラン「**Wakayama MIKAN Night Stay**」を発売

期間：2025年9月16日(火)～11月30日(日)



「Wakayama MIKAN Night Stay」イメージ

南紀白浜マリオットホテル（和歌山県西牟婁郡白浜町、総支配人：笹川 昭一）では、2025年9月16日（火）～11月30日（日）の期間、すべてのメニューに和歌山県産のみかんをふんだんにあしらったイブニングハイティー付きの宿泊プラン「**Wakayama MIKAN Night Stay**」を発売いたします。

温暖な気候と豊かな自然の中で育ったことから、濃密な甘さと爽やかな酸味をもつ和歌山県産みかん。その味わいを生かしたセイボリーからスイーツまで、みかんづくしのイブニングハイティーで当プランをお楽しみいただけます。セイボリーには、紀州鴨とみかんを合わせたプロシエットの他、和歌山県産のクエや旬の根菜を合わせたみかんづくしの料理をご用意。メインは和歌山県ブランド食材の紀州うめぶたと紀の国みかんどりにフォアグラのkokを加えた大人な味わいの一皿に仕上げました。5種のスイーツが並ぶスタンドには、みかん風味のカヌレやはったい粉のフィナンシェなど、みかんの味わいだけでなく芳醇な香りまでをご堪能いただけます。また、本プランご利用の方限定で、ウォッカに有田みかんジュースやトニックウォーターを組み合わせた「マンダリンボール」をウェルカムドリンクとしてご用意。ご滞在は、白浜温泉の湯をお部屋で贅沢に楽しめる温泉付き客室や和洋室など、お好みのお部屋タイプでゆったりとお寛ぎいただけます。

食欲の秋は、穏やかで過ごしやすい空気に包まれた南紀白浜で、和歌山県産のみかんづくしハイティーを是非お楽しみください。

■^{わかやまミカンナイトステイ}宿泊プラン「Wakayama MIKAN Night Stay」について

豊かな甘みとみずみずしい果汁が特長の和歌山県産みかんを、セイボリーからスイーツまで随所にあしらったイブニングハイティー付きの宿泊プラン。みかんと組み合わせで酸味や甘味がポイントとなるお料理やスイーツをご堪能いただけます。本プラン限定のウェルカムドリンク「マンダリンボール」は、カクテルまたはモクテルとしてご提供いたします。開放感あふれるラウンジで、和歌山の食の魅力を十分に堪能する優雅な滞在をお楽しみください。

メニュー：

【セイボリー】（6種類）

- ・ ケークサレサンド みかんと梅バターの香り
- ・ 秋野菜とみかんのア・ラ・グレック
- ・ 人参クリームとみかん
- ・ さつまいもとみかんのミルフィーユ仕立て
- ・ 紀州鴨とみかんのブロシエット
- ・ 和歌山県産 クエとみかんのロースト

【メイン】

- ・ 紀州うめぶた、紀国みかんどり、フォアグラ入りミートローフ
龍神生しいたけのクリームソース

【スイーツ】（5種類）

- ・ ホワイトチョコレートムース みかん風味
- ・ みかんカヌレ
- ・ 川添紅茶ゼリー みかんと共に
- ・ みかんプリン
- ・ はったい粉のフィナンシェ みかんの香り

【ドリンク】

- ・ ウェルカムドリンク「マンダリンボール」
- ・ アルコールドリンク(2杯)
- ・ 12種類の紅茶・コーヒー（銘柄変更自由）

*追加 1,700 円でアルコールフリーフロー(90分)に変更も可能です。

【南紀白浜マリオットホテル料理長 政岡壽浩のコメント】

セイボリーは実りの秋にふさわしい食材に、和歌山のみかんを組み合わせ、見た目も食感もお楽しみいただけるようこだわりました。メインは和歌山ブランドの豚肉と鶏肉をベースに、フォアグラとあんぱ柿をアクセントに加えたミートローフで、しっかりとした味わいのメインをご堪能いただけます。デザートは、和歌山みかんを様々なデザートに調理することで、最大限にみかんの良さを引き出せていると思います。多種多様に变化した和歌山みかんを是非ともご賞味ください。



セイボリー イメージ



メイン イメージ



スイーツ イメージ



南紀白浜マリオットホテル料理長 政岡壽浩

■宿泊プラン「Wakayama MIKAN Night Stay」概要

期間： 2025年9月16日(火)～11月30日(日)

内容： ・温泉ビューバス付 プレミアルームやスーペリアルーム、和洋室（いずれも42㎡）などから選べる5タイプのお部屋でのご宿泊
・ホテルラウンジでのイブニングハイティー
「Wakayama MIKAN Night」
・ウェルカムドリンク「マンダリンボール」
・ホテルレストランでのご朝食

料金： 1名様28,610円～(2名1室ご利用時)

※上記料金はサービス料・消費税込の料金です。別途、入湯税を申し受けます。

※料金は客室タイプ、ご利用日により異なります。詳しくはお問い合わせください。

※仕入れの状況により、メニューを変更させていただく場合がございます。

※ウェルカムドリンクはご希望に合わせてカクテルまたはモクテルでご提供いたします。

※ハイティーのみのご利用も1名様7,400円より承っております。

※アルコールフリーフローの場合は90分1,700円追加にて承ります。詳しくはお問い合わせください。



温泉ビューバス付 プレミアルーム

<ご予約・お問い合わせ先>

南紀白浜マリOTTホテル TEL：0739-43-2600 URL：<https://www.shirahama-marriott.com>

マリOTT・ホテルについて

世界 70 以上の国と地域において、600 軒のホテルとリゾートを展開するマリOTT・ホテルは、ホスピタリティの芸術を高め続け、お客様を第一に考えることはブランドの生きた遺産です。マリOTTホテルは、モダンで快適な空間と心のこもったサービスを一貫して提供し、日常を超えた体験を提供することで、その水準を高めています。世界中の旅行者のニーズと期待が進化するにつれ、マリOTTホテルも進化を遂げ、スタイル、デザイン、テクノロジーを取り入れたグレートルームロビーやモバイルゲストサービスなどの革新的なサービスで業界をリードしています。詳しい情報は www.MarriottHotels.com をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott) や [X \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels) でも情報を発信しております。マリOTT・ホテルは、マリOTT・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムである **Marriott Bonvoy™**（マリOTT ボンヴォイ）に参加しています。**Marriott Bonvoy** は会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオや [Marriott Bonvoy Moments](https://www.marriott.com/bonvoy-moments) での体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、marriottbonvoy.com をご覧ください。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

南紀白浜マリOTTホテル セールス&マーケティング課：北原・海谷

TEL：0739-43-2600 E-mail：press@shirahama-marriott.com